Kryddkraft

- Pepparrot kanske inte ska ses som en krydda i första hand, utan som en **grönsak med kryddkraft**. Man använder inte bara ett kryddmått – man kan riva en hel matsked och låta den bli en viktig del av rätten. Det skiljer den från både svartpeppar och chili.
- Jag tror också att du skulle uppskatta att odla några andra klassiska nordiska smakväxter tillsammans med pepparroten:
- **Libbsticka** – ger fyllig smak åt soppor, grytor och potatis.
- **Spansk körvel** – blad med mild anis- och lakritston, goda i sallader och desserter.
- **Malört** – används mycket sparsamt, men intressant i snaps och vissa maträtter.
- **Isop** – aromatisk ört till kött, bönor och binas glädje.
- **Kvanne** – en gammal nordisk kulturväxt där stjälkar, blad och frön kan användas.
- **Myrten?** Nej, den trivs inte hos oss – däremot **enbär**, som är en verklig nordisk

motsvarighet till Medelhavets rosmarin i många kötträtter.